



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

## Chianti Classico Riserva di Famiglia 2022

Famiglia Cecchi



CECCHI



Pris 229 kr  
nr 8408901 - 750 ml

**Ursprung** Chianti Classico Toscana

**Druvor** Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%

**Vinmakare** Miria Bracali

**Alk. halt** 14% **Totalsyra** 5,1 **Restsocker** 1,1

**Jordmån** Alkalisk jordmån.

**Information** Det här vinet är det vin som Cecchi själva tycker är mest ursprungstypiskt men även typiskt för stilen av vin Cecchi vill producera.

**Karaktär** Cecchis Chianti Classico Riserva di Famiglia har en stor nyanserad doft med inslag av violer, lavendel, rosmarin, mörka körsbär, och rosor. Smaken är rik med en välbalanserad syra och tanniner som har börjat rundas av efter åren av lagring. Avslutningen är lång och går mot mörka körsbär där de begynnande mognadstonerna ger en viss tobakskaraktär.

**Vinifiering** Jäsning och maceration sker på temperaturkontrollerad ståltank under 15 dagar.

**Lagring** Vinet lagras i 12 månader på barriquer och tonneauxer. Vinet är på ett mycket bra stadie att dricka nu men kan också lagras i ytterligare 7-10 år.

**Passar** alltid till tomatbaserade pastarätter där syran i vinet går bra ihop med syran i tomatsåsen. Med tanke på vinets kraft och intensitet går det också bra till smakrika kötträtter av nöt och vilt samt hårdostar.

### Om producenten

Familjen Cecchi har legat i framkant i den italienska vinnaringen i över hundra år. Idag är det bröderna Andrea och Cesare Cecchi som driver familjeföretaget med samma glöd som anfadern Luigi Cecchi, som grundade firman 1893 i Castellina i Chianti. Luigis efterlevande utökade vingårdsarealen, nyplanterade odlingarna och moderniserade vinanläggningarna. Deras Villa Cerna ligger vackert belägen på en kulle ovanför byn Castellina, hjärtat av Chianti Classico, och även så för Cecchifamiljen.

Även om Chianti Classico är basen har Cecchi satsat på vingegendomar också i andra intressanta områden i Toscana som Maremma, San Gimignano och Montalcino men även en egendom utanför staden Montefalco i Umbrien.

Viljan att ständigt utvecklas tycks nedärvd, oavsett om det gäller att delta i forskning kring vilka kloner som ger bästa vinet eller vilka ekfat som är bäst lämpade för lagring. Omsorg om miljön är en självklarhet och certifieringen Equalitas som de innehar sedan ett antal år tillbaka är ett bevis för att deras odling och produktion sker på ett hållbart sätt. Cecchis viner speglar tydligt sitt ursprung och är resultatet av en harmonisk balans mellan tradition och förnyelse.